

# **Merkblatt**

## **Umgang mit Rohstoffen und tierischen Nebenprodukten in Metzgereien**

(Stand: Oktober 2007)

### **I. Begriffserklärungen**

#### Lebensmittel:

Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeiteten oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Dazu zählen auch alle Stoffe, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden (einschl. Wasser).

Außerdem zählen dazu auch Getränke, Kaugummi und Wasser, das generell in Lebensmittelbetrieben anderweitig als ein Lebensmittelzusatz benutzt wird (z.B. zur Reinigung von Arbeitsgeräten).

#### Rohstoffe im Sinne dieses Merkblatts:

Ausgangsmaterial zur Herstellung von Gelatine und Kollagen oder Rohstoffe zur Herstellung von ausgeschmolzenen Fetten und Grieben:

<b>Gelatine</b>	<b>Kollagen</b>	<b>ausgeschmolzene Fette und Grieben</b>
Knochen, Häute und Felle, Schweineschwarten, Geflügelhäute, Bänder und Sehnen, Häute und Felle von Wild, Fischhäute und Gräten	Häute und Felle, Schweinehäute und –knochen, Geflügelhäute und –knochen, Bänder Häute und Felle von Wild, Fischhäute und Gräten	Fleischabschnitte Knochen Fette (z.B.) Flomen

Häute nehmen eine Sonderstellung ein und werden in einem Beiblatt für Metzgereien mit eigener Schlachtung gesondert abgehandelt.

#### Lebensmittelunternehmer

Natürliche oder juristische Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

#### Tierische Nebenprodukte

Ganze Tierkörper, Tierkörperteile oder Erzeugnisse tierischen Ursprungs, *die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.*

#### Erzeuger:

Personen oder Betriebe, bei deren Tätigkeit tierische Nebenprodukte anfallen.

### Material der Kategorie 1, 2 und 3

Tierische Nebenprodukte werden entsprechend ihrem Risiko der möglichen direkten oder indirekten Gefährdung für die Gesundheit von Mensch oder Tier durch Mikroorganismen oder sonstigen Stoffen physikalischer oder chemischer Art (z.B. verbotene Stoffe wie Antibiotika oder Umweltkontaminanten) sowie der Gefährdung für die Umwelt in drei verschiedene Risikoklassen eingeteilt:

- Risikoklasse 1: höchstes Risiko
- Risikoklasse 2: mittleres Risiko
- Risikoklasse 3: geringes Risiko.

In Materialgemischen ist immer das Material mit dem höchsten Risiko maßgebend und bestimmend für die Kategorisierung des Gesamtmaterials.

Die logische Folge ist, dass aufgrund des unterschiedlichen Gefährdungspotentials für jede Risikoklasse auch nur ganz bestimmte Beseitigungs-/ Verarbeitungsverfahren möglich sind.

Grundsätzlich gilt: Je höher das Risiko desto weniger Verarbeitungs- und damit auch Handelsmöglichkeiten stehen zur Verfügung.

In Baden-Württemberg sind die Verarbeitungsbetriebe für Kat. 1 u./o. Kat. 2 - Material (VTN 1/2) bis auf einige Ausnahmen (z.B. Gülle/Mist, Magen-Darm-Inhalt) verpflichtet, K1- und K2-Material (nicht K3-Material !) abzuholen und zu beseitigen.

K3-Material ist frei handelbare Ware und kann von den verschiedensten für die Verarbeitung von K3-Material zugelassenen Betrieben (s.u.) direkt selbst oder über Transporteure abgeholt und transportiert werden.

Oft werden tierische Nebenprodukte bis zur endgültigen Beseitigung/Verarbeitung in Zwischenbehandlungsbetrieben gelagert.

Zwischenbehandlungsbetriebe sind Betriebe, die unverarbeitete tierische Nebenprodukte vor der Weiterbeförderung zum Endbestimmungsort sortieren und/oder zerlegen und/oder kühlen und/oder tiefgefrieren und/oder zwischenlagern.

Alle Arten von Verarbeitungsbetrieben sowie die Zwischenbehandlungsbetriebe müssen von der zuständigen Behörde zugelassen sein (Zulassungsnummer).

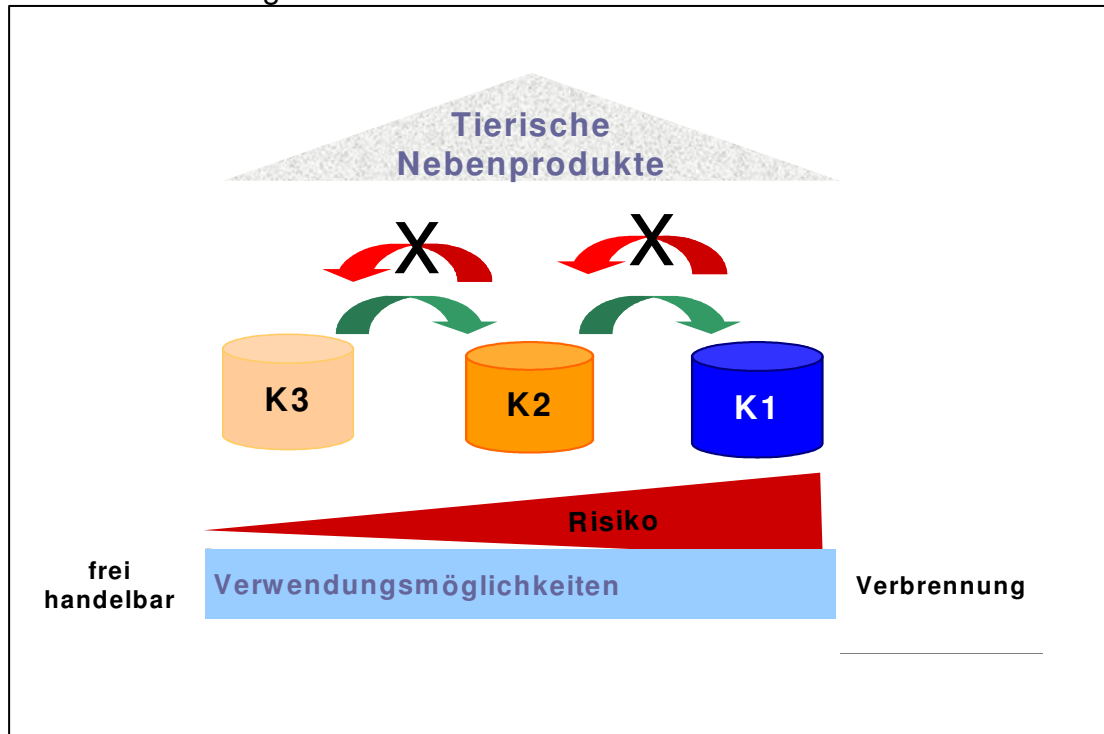
Betriebe, die ausschließlich tierische Nebenprodukte abholen und transportieren, müssen bei der zuständigen Behörde lediglich registriert sein (Registriernummer).

Der Erzeuger (hier die Metzgerei) darf tierische Nebenprodukte nur an die für das jeweilige Material zur Verarbeitung zugelassene Betriebe abgeben. Vor der Abgabe hat sich der Erzeuger deshalb immer zu vergewissern, ob der jeweilige Betrieb zugelassen/registriert ist.

## Beispiele (nicht abschließend):

<b><u>K 1</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spezifiziertes Risikomaterial (<b>SRM – s. Beiblatt</b>) oder Material welches SRM enthält (z.B. untauglich beurteilter Schlachttierkörper, verendete oder getötete Wiederkäuer), einschl. Rinderföten und <b>Siebreste aus Schlachthöfen, die Rinder, Schafe und/oder Ziegen schlachten</b></li> <li>- Erzeugnisse von Tieren, denen <b>verbotene Stoffe</b> verabreicht worden sind (Masthilfsmittel, org. Chlor- und Phosphorverbindungen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbrennung (Tierkörperbeseitigungsanlage (TBA))</li> </ul>
<b><u>K 2</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Magen-/Darm- und Blaseninhalt</b> sowie <b>Gülle/Dung</b></li> <li>- <b>nicht entleerter Magen-Darmtrakt</b> (außer Rind: SRM !) und <b>nicht entleerte Blase, Gallenblase sowie nicht entleerte Speiseröhre</b></li> <li>- <b>untaugliche Schlachttierkörper</b> (ohne SRM, z.B. Schwein)</li> <li>- <b>untaugliche Schlachttierkörperteile mit entzündlichen Veränderungen</b> (z.B. Abszesse, entleerter Magen/Darm/Blase mit Entzündungsanzeichen)</li> <li>- <b>Blut</b> von Wiederkäuern und anderen Schlachttieren, bei denen Anzeichen auf eine <b>ansteckende Krankheit</b> auf Mensch oder Tier vorliegen (z.B. Brucellose)</li> <li>- <b>Siebreste</b> aus Schlachtbetrieben, die andere Tiere als Wiederkäuer schlachten (z.B. Schweine, Kaninchen)</li> <li>- <b>verendete/getötete Tiere</b> (außer Wiederkäuer = SRM), <b>totgeborene/ungeborene Tiere</b></li> <li>- <b>Fehlproduktionen, von denen eine Gefahr für Mensch oder Tier ausgeht</b> (z.B. bei Konserven : Bombagen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbrennung, Verarbeitungsbetrieb für K2 (TBA )</li> <li>- Spezielle Biogas- und Kompostieranlagen</li> </ul>
<b><u>K 3</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>genusstaugliche Schlachtkörperteile, die aus kommerziellen Gründen nicht als Lebensmittel verwendet werden, wie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ <b>Schlachtnebenprodukte:</b> z.B. Herz, Leber, Niere, Milz, Lunge, Luft- und entleerte Speiseröhre, entleerte(r) und gewaschene(r) Magen/Darm (nicht Rind != SRM)/Blase, Ohren sowie Vorder- und Hinterfüße vom Schwein, Zunge, Knochen (nicht SRM !), Schwänze, Schwarten, Schweineköpfe, Zwerchfell, Bauchspeicheldrüse vom Schwein, Gebärmuttern, Hoden, Euter, Nierenfett</li> <li>+ <b>Fleischabschnitte, Fettabschnitte</b></li> <li>+ <b>genusstaugliches Blut von genusstauglichen Tieren</b></li> </ul> </li> <li>- <b>genussuntaugliche Schlachtkörperteile von genusstauglichen Tieren</b>, von denen keine Gefahr für Mensch oder Tier ausgeht, wie: verunreinigte Fleischabschnitte oder Fette, Stichstellen, Teile mit bindegewebigen Vernarbungen (z.B. Lebern mit „milk-spots“), verunreinigtes Blut, nicht enthaarte und gereinigte Unterfüße vom Rind</li> <li>- Borsten, Klauen, Hörner, Federn, Sehnen</li> <li>- <b>Fehlproduktionen, Waren mit Qualitätsmängeln (ehemalige Lebensmittel)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbrennung (TBA)</li> <li>- Biogas- und Kompostieranlagen</li> <li>- Verarbeitungsbetriebe für Material der Kategorie 3 (z.B. technische Zwecke, Düngemittel etc.)</li> <li>- Heimtierfutterbetrieb</li> </ul>

## Zusammenfassung:



Materialien, die der Risikoklasse 3 zugeordnet sind, sind oft nur deshalb nicht mehr Lebensmittel, weil der Verfügungsberechtigte zumeist aus kommerziellen Gründen die Entscheidung getroffen hat, die entsprechenden Materialien nicht mehr als Lebensmittel verwenden zu wollen. Dieser Weg ist nicht umkehrbar.

Zur Abgrenzung zwischen Lebensmittel und tierischem Nebenprodukt ist in solchen Fällen also immer die Zweckbestimmung entscheidend.

Die Verantwortung für die korrekte Sortierung der Materialien nach den entsprechenden Risikoklassen liegt beim Erzeuger.

Es ist deshalb empfehlenswert bereits bei der Produktion (an der Produktionslinie) die tierischen Nebenprodukte gemäß ihrer Risikoklasse in getrennten Behältnissen zu sammeln und diese entsprechend ihrer Risikoklasse z.B. zu kennzeichnen (s. auch unter III. Kennzeichnung).

## II. Lagerung

### Lebensmittel

Lebensmittel sind nach den Anforderungen des Lebensmittelrechts zu lagern. Sofern produktspezifische Kühltemperaturen (auch für Rohstoffe) vorgegeben sind, sind diese einzuhalten.

Rohstoffe, die zu Lebensmittelwecken weiter verwendet werden, sind als Lebensmittel zu behandeln. Für die Lagerung von Rohstoffen gelten die gleichen Bedingungen wie für die Lagerung von Lebensmitteln.

Rohstoffe für Speisegelatine und Kollagen müssen gekühlt oder gefroren befördert und gelagert werden, wenn ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach Absendung erfolgt.

Rohstoffe zur Herstellung von ausgeschmolzenen Fetten und Grießen sind bei einer Kerntemperatur von nicht mehr als 7 °C zu befördern und bis zum Ausschmelzen zu lagern. Sie können jedoch ohne Kühlung gelagert und befördert werden, wenn sie innerhalb von zwölf Stunden nach dem Tag, an dem sie gewonnen wurden, ausgeschmolzen werden.

Lebensmittel, einschl. Rohstoffe, müssen vor Kontaminationen geschützt sein.

Abfälle jeglicher Art, einschl. tierischer Nebenprodukte, sind so rasch als möglich aus Räumen zu entfernen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Durch diese Maßgabe wird ein gemeinsames Lagern von Lebensmitteln und tierischen Nebenprodukten in den selben Räumen (einschl. Kühlräumen) ausgeschlossen. Lebensmittel und Abfälle sind getrennt von einander zu lagern.

Behälter (einschl. Transportbehälter) in denen Lebensmittel gelagert (transportiert) werden, dürfen nur zur Lagerung oder zum Transport von Lebensmitteln verwendet werden. Die Behälter müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

### **Tierische Nebenprodukte**

Die Lagerung von tierischen Nebenprodukten hat hygienisch einwandfrei zu erfolgen (Achtung: Verwesung, Geruchsentwicklung !). Lebensmittel dürfen weder direkt noch indirekt kontaminiert oder nachteilig beeinflusst werden.

Um dieses Ziel zu erreichen ist entweder das Abholungsintervall zu verringern oder die tierischen Nebenprodukte sind bis zur Abholung zu kühlen. Werden tierische Nebenprodukte (in Behältnissen !) im Freien gelagert, sind sie vor Witterungseinflüssen zu schützen.

### **Anforderungen an Abfallsammelräume und an die Behälter:**

Abfallsammelräume müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Die Räume müssen schädlingssicher sein.

Werden neben K3-Material auch K1- und/oder K2-Materialien gelagert, so müssen die Räume, in denen tierische Nebenprodukte in Behältnissen gelagert werden, oder die Behältnisse selbst vor unbefugtem Zugriff für Mensch und vor Kontakt mit Tieren gesichert sein.

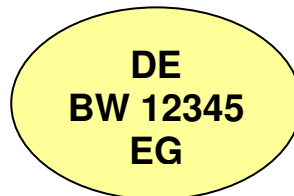
Die Behälter müssen verschließbar, flüssigkeitsdicht und lecksicher sowie leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren und identifizierbar sein. Sie müssen sich stets in einem einwandfreien Zustand befinden und in ausreichender Größe und Menge vorhanden sein.

Die Behältnisse sind nach jeder Abholung zu reinigen, zu desinfizieren und vor der Wiederbenutzung zu trocknen (erfolgt oft durch Abholer).

### III. Kennzeichnung

#### Lebensmittel

Genusstaugliches Fleisch/Teile und Rohstoffe zur Herstellung von ausgeschmolzenen Fetten (beides zuletzt genanntes: die Behälter) müssen mit einem Identitätskennzeichen des Betriebes gekennzeichnet sein:



Bei Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen ist diese Kennzeichnung durch ein Begleitdokument ersetzt (Anlage zu Anhang III VO (EG) 853/2004) :

Begleitdokument
Art: -----
Herkunft: -----
Menge: -----
Kennzeichnung: -----
Ziel: -----
Fahrzeug: -----
Datum: -----

Die Rohstoffe für die Herstellung von ausgeschmolzenen Fetten werden in der Regel in größeren Behältnissen transportiert, die nicht sachgerecht mit einem Identitätskennzeichen versehen werden können. Ersatzweise kann hier die Identität durch die Verwendung von Handelsdokumenten sichergestellt werden.

Selbstverständlich gelten darüber hinaus alle übrigen Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung von Lebensmitteln.

Die Verantwortung der Anbringung der Identitätskennzeichen oder des Ausfüllens des Begleitdokuments liegt beim Lebensmittelunternehmer.

#### Tierische Nebenprodukte

Bei der Abholung durch den Transporteur müssen die tierischen Nebenprodukte sortiert nach Kategorien identifizierbar ein.

Eine Identifizierbarkeit kann z.B. über unterschiedliche Behälterfarben erfolgen. Allerdings ist der Überwachungsbehörde im Rahmen eines Eigenkontrollsystems schriftlich plausibel darzulegen, wie die Zuordenbarkeit jederzeit gewährleistet werden kann.

Auch im Interesse des Lebensmittelunternehmers zur Sicherstellung der Abgrenzung von Lebensmitteln zu tierischen Nebenprodukten ist es jedoch dringend zu empfehlen, die Kennzeichnung wie folgt vorzunehmen:

K3-Material: „**K3** - (Nicht für den menschlichen Verzehr)“

K2-Material: „**K2** - (Darf nicht verfüttert werden)“

K1-Material: „**K1** - (Nur zur Entsorgung)“

Die Verantwortung für eine korrekte Identifizierung tierischer Nebenprodukte bei der Sammlung und Lagerung bis zur Abholung liegt beim Erzeuger.

## **IV. Dokumentation**

### **Lebensmittel**

Neben den Bestimmungen der Einrichtung von Systemen zur Rückverfolgbarkeit und der Einrichtung von Eigenkontrollsystemen und den daraus resultierenden Dokumentationspflichten ist im Bereich Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen folgendes zu beachten:

Um die Rückverfolgbarkeit zu sichern, kann z.B. das Begleitdokument (s.o.) in Kopie beim Versender (hier: Metzgerei) verbleiben. Das Original begleitet die Sendung.

### **Tierische Nebenprodukte**

#### **Handelspapier**

Aufgrund der Nachvollziehbarkeit des Verbleibs und rechtskonformen Beseitigung/Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten (Rückverfolgbarkeit) muss jede Sendung tierischer Nebenprodukte von einem Handelspapier begleitet sein.

Das Handelspapier ist vom Transporteur/Abholer in dreifacher Ausfertigung auszustellen und jedem Beteiligten ist die für ihn bestimmte Ausfertigung sofort vor Ort zu übergeben:

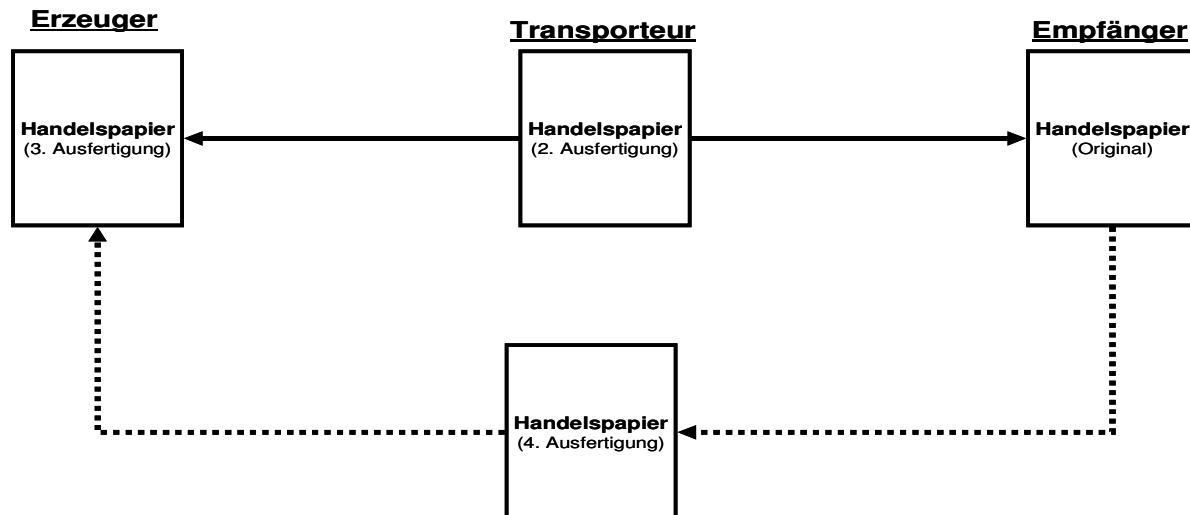
- Das Original begleitet die Sendung bis zum Empfänger und ist für diesen bestimmt,
- eine Kopie/Durchschrift ist für den Transporteur bestimmt,
- eine Kopie/Durchschrift ist für den Erzeuger/Versender (hier: Lebensmittelunternehmer) bestimmt.

Für einige tierische Nebenprodukte (z.B. genusstaugliche, aber nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte, und genussuntaugliche Schlachtkörperteile, oder ehemalige Lebensmittel) ist darüber hinaus vom Empfänger an den Erzeuger/Versender eine vierte Ausfertigung zu übermitteln, in der der Empfang der Sendung bestätigt wird.

Das Handelspapier (Durchschrift/Original) dient dem jeweiligen Beteiligten als Nachweis für eine rechtskonforme Versendung, Abholung und/oder Beseitigung.

Die Handelspapiere sind von jedem Beteiligten mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Überwachungsbehörde auf Verlangen vorzulegen.

Die Inhalte des Handelspapiers werden unten exemplarisch für Material der Kategorie 3 dargestellt. Für Material der Kategorie 1 und 2 ändern sich nur die Überschriften.



Die Handelspapiere können vom Transporteur auch elektronisch erstellt werden. Elektronische Systeme müssen hinsichtlich der Überwachbarkeit (Verfügbarkeit) und Fälschungssicherheit vergleichbaren Anforderungen genügen wie Papierdokumente. Konkrete Anforderungen an elektronische Dokumentationssysteme wurden im Rahmen des Geltungsbereichs der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 bisher noch nicht festgelegt. Aus Sicht des MLR erfüllen insbesondere die beiden im Folgenden dargestellten Vorgehensweisen die beschriebenen Anforderungen:

- a) Der Transporteur gibt die entsprechenden Daten in einen Bordcomputer/Handlesegerät ein. Noch vor Ort wird für den jeweiligen Handelsbeteiligten das für ihn bestimmte Handelspapier ausgedruckt und übergeben.

oder:

- b) Der Transporteur gibt die entsprechenden Daten in einen Bordcomputer ein und sendet diese an einen zentralen Server. Jeder Handelsbeteiligte hat elektronisch z.B. per Passwort jederzeit Zugriff auf das für ihn bestimmte Handelspapier.

Ein zurzeit verbreitetes System der Übersendung von z.B. Sammelrechnungen an jedem Monatsende erfüllt nicht diese Anforderungen.

### Betriebsregister

Jede Person, die tierische Nebenprodukte versendet (Erzeuger), befördert oder in Empfang nimmt, hat Aufzeichnungen über die Sendung zu führen. Die Aufzeichnungen sind unverzüglich in dauerhafter Weise vorzunehmen.

Die für den Erzeuger verpflichtenden Angaben im Rahmen der Aufzeichnungen sind unten zusammengefasst.

Die Aufzeichnungen müssen in einem gebundenen Buch mit fortlaufenden Seitenzahlen oder als Lose-Blatt-Sammlung mit fortlaufend nummerierten Blättern geführt werden.

Die Aufzeichnungen können auch elektronisch erfolgen (z.B. über eine EDV-Tabelle).

Die Aufzeichnungen sind nach dem letzten Eintrag mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Überwachungsbehörde auf Verlangen jederzeit vorzulegen.

Die Mengenangabe erfolgt nach Gewicht. Die tierischen Nebenprodukte sind also bei der Abgabe durch den Transporteur zu wiegen (dieser stellt das Handelspapier aus).

<b>Handelspapier für Material der Kategorie 3 „Nicht für den menschlichen Verzehr“</b>	
<b><u>Beschreibung:</u></b> ehemalige Lebensmittel Fleischwaren	<b><u>Menge (in Gewicht):</u></b> 230 kg 90 kg
<b><u>Abgebender Betrieb:</u></b> <u>Unterschrift:</u> Karlheinz Mustermann Lebensmittel Mustermann Liebknechtstr. 10 33333 Musterhausen <u>Abgabe:</u> 10. Mai 2007	
<b><u>Beförderungsunternehmer:</u></b> <u>Unterschrift:</u> Michael Mustermann Müllentsorgung Mustermann Karlasse 1 33333 Musterhausen <u>Zulassungs-Nr.:</u> DE xxx xxxx 33	
<b><u>Empfänger:</u></b> <u>Unterschrift:</u> Anton Mustermann Biogas Mustermann Landwehr 13 33333 Musterhausen <u>Zulassungs-Nr.:</u> DE xxx xxxx 11	
<b><u>Empfang bestätigt:</u></b> <u>Datum:</u> 10 Mai 2007 <u>Menge:</u> 320 kg ehemalige Lebensmittel und Fleischwaren	

#### Muster für Aufzeichnungen über den Verbleib von tierischen Nebenprodukten (Register)

Datum der Abholung	Beschreibung der tierischen Nebenprodukte (Risikoklasse und Art)	Menge der tierischen Nebenprodukte	Name und Anschrift des Beförderungsunternehmens	Name und Anschrift des Empfängers
10.05.2007	K3-Ehemalige Lebensmittel, Fleischwaren	320 kg	Müllentsorgung Mustermann Karlstr. 1 33333 Musterhausen	Biogas Mustermann Landwehr 13 33333 Musterhausen

## **V. Spezialthemen**

### **Heimtierfutter**

#### **Abgabe von rohen tierischen Nebenprodukten zur Herstellung von rohem Heimtierfutter in Heimtierfuttermittelbetrieben**

Zur Herstellung von rohem Heimtierfutter dürfen nur tierische Nebenprodukte verwendet werden, die selbst genusstauglich sind und von genusstauglichen Tieren stammen und lediglich aus kommerziellen Gründen nicht als Lebensmittel verwendet werden (K3-Material der besten Sorte).

Alle übrigen K3-Materialien dürfen nicht zur Herstellung von rohem Heimtierfutter verwendet werden. Wird K3-Material an Hersteller für rohes Heimtierfutter abgegeben, ist auf eine entsprechende Vorsortierung zu achten. Die Verantwortlichkeit, zumindest was die Einstufung in Kategorie 3 anbelangt, liegt zunächst beim Erzeugerbetrieb. Aus der eingeschränkten Verwendbarkeit der Rohstoffe ergibt sich, dass sich der Verarbeitungsbetrieb zusätzlich beim Erzeugerbetrieb vergewissern muss, dass ausschließlich die oben genannten Rohstoffe abgegeben werden.

#### **Herstellung von Heimtierfutter in Lebensmittelbetrieben**

*Die Herstellung von Heimtierfuttermitteln in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist, auch bei zeitlicher Entzerrung der Produktion, verboten !*

Die Produktion von Heimtierfutter auf dem selben Gelände oder dem selben Gebäude, auf dem/in dem Lebensmittel produziert werden, ist nur möglich, sofern beide Betriebe sowohl räumlich als auch funktional zwei völlig getrennte Betriebseinheiten bilden.

Hersteller von Heimtierfuttermitteln benötigen nach dem tierischen Nebenprodukte-Beseitigungsrecht eine Zulassung durch die zuständige Behörde, die nur unter strengen Auflagen erteilt werden kann.

#### **Abgabe von rohem Heimtierfutter**

Die direkte Abgabe von rohen Produkten (Fleischabschnitte, Knochen, rohe Innereien) unter der Bezeichnung z.B. „Hundefutter“ ist nur Einzelhandelsbetrieben und Verkaufsstellen gestattet, in deren angrenzenden Räumlichkeiten *Fleisch ausschließlich zur Abgabe an den Verbraucher an Ort und Stelle* zerlegt und gelagert wird (keine Schlachtstätten, keine Betriebe, die noch andere Betriebe (einschl. eigene Filialen) beliefern !).

#### **Rücklieferung von K1-,K2- und K3-Material aus Filialen oder anderen Lebensmittelbetrieben an den Herkunftsbetrieb oder andere Lebensmittelbetriebe zum Zwecke der Entsorgung**

Mit Argumentation der Kostenersparnis werden teilweise von kleineren Lebensmittelbetrieben (einschl. Metzgereien) tierische Nebenprodukte an größere Lebensmittelbetriebe (z.B. Schlachthöfe) zur Entsorgung angeliefert.

Betriebe, die tierische Nebenprodukte aus verschiedenen Betrieben bis zur Abholung lagern, benötigen nach tierische Nebenprodukte-Beseitigungsrecht eine behördliche Zulassung als Zwischenbehandlungsbetrieb.

Eine Zulassung als Zwischenbehandlungsbetrieb von K1- und/oder K2-Material ist in den selben Gebäuden eines Lebensmittelbetriebs oder auf dem selben Gelände rechtlich nicht möglich.

Eine Zulassung als Zwischenbehandlungsbetrieb für K3-Material ist nur möglich, sofern beide Betriebe sowohl räumlich als auch funktional zwei völlig getrennte Betriebseinheiten bilden.

Eine Anlieferung und Annahme von K1- und K2- Material sowie die Anlieferung und Annahme von K3-Material ohne behördliche Zulassung stellt einen Rechtsbruch dar und ist deshalb verboten.

## **VI. Rechtsgrundlagen (gültig in der aktuellen Fassung)**

	<b>EU</b>	<b>Bund</b>
<b>Lebensmittelrecht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verordnung (EG) 178/2002</li> <li>- Verordnung (EG) 852/2004</li> <li>- Verordnung (EG) 853/2004</li> <li>- Verordnung (EG) 999/2001</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)</li> <li>- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV(DVO))</li> </ul>
<b>Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsrecht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verordnung (EG) 1774/2002</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG)</li> <li>- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung (TierNebV)</li> </ul>

## **Beiblatt für Schlachthöfe und Metzgereien mit eigener Schlachtung**

### **I. Häute**

Häute nehmen innerhalb des Themas tierische Nebenprodukte eine **Sonderstellung** ein. Häute können sowohl Lebensmittel (Spalt zur Herstellung von Kollagen und Gelatine) als auch tierische Nebenprodukte sein (K3-Material: z.B. Herstellung von Heimtierfuttermitteln, Leder etc.).

Der Teil der Haut, der Lebensmittel ist (Spalt), liegt geschützt zwischen oftmals erheblich verschmutzten anderen Teilen der Haut. Insofern ist eine **gemeinsame Lagerung** von lebensmitteltauglichen Häuten, von vorläufig beschlagnahmten Häuten (z.B. Häute von Tieren mit ausstehendem BU-Ergebnis), Häute von Tieren mit noch ausstehendem BSE-Testergebnis und von endgültig als lebensmitteluntauglich beurteilten Häuten (K3-Material) in einem gemeinsamen Behältnis oder an einem gemeinsamen Lagerort möglich.

Im Vordergrund steht bei der Haut deshalb weniger die Trennung von Lebensmittel zu tierischen Nebenprodukten bereits bei der Lagerung, sondern bei der **Trennung der Stoffströme**.

Die Haut ist ein empfindliches Produkt und muss rasch der weiteren Bearbeitung zugeführt werden. Deshalb kann die Sendung bereits vor vorliegen der Untersuchungsergebnisse (vorläufig beschlagnahmte Tiere - s.o.) unter folgenden Bedingungen aus dem Schlachtbetrieb abtransportiert werden:

- Die Häute sind unmittelbar nach Entfernung von der Karkasse jeweils mit einer individuellen Identifikationsnummer **zu kennzeichnen**. Diese kann dieselbe Nummer wie die Schlachtnummer sein. Auch die Vergabe einer anderen Nummer (z.B. von Sammelstelle/Händler vergebene Nummer) ist möglich, es ist jedoch darauf zu achten, dass stets der Bezug zur Schlachtnummer gegeben sein muss (Rückverfolgbarkeit!).  
Es wird empfohlen, als individuelle Identifikationsnummer (z.B. Etikett) die Schlachtnummer zu verwenden und zusätzlich den Firmennamen und ggf. Postleitzahl und Ort anzugeben  
Die Kennzeichnung ist durch den Schlachtbetrieb vorzunehmen.
- Die Sendung steht allerdings bis zum vorliegen der Untersuchungsergebnisse unter **amtlicher Beschlagnahmung**. Daher ist zusätzlich zur Dokumentation nach Ziffer IV folgendes Vorgehen erforderlich:  
Für jede Sendung mit amtlicher Beschlagnahmung ist vom amtlichen Tierarzt ein Begleitschein auszustellen und zu unterschreiben und von ihm per Fax an die Sammelstelle (den Verarbeitungsbetrieb, sofern dieser auch als Sammelstelle fungiert) und an die örtlich zuständige Überwachungsbehörde für die Sammelstelle zu senden. Das Original begleitet die Sendung. Eine Kopie verbleibt beim amtlichen Tierarzt.

Sobald die Untersuchungsergebnisse der BSE-Untersuchung und ggf. sonstiger Untersuchungen vorliegen (z.B. BU), hat der für den Schlachtbetrieb zuständige amtliche Tierarzt sowohl die Sammelstelle als auch die für die Sammelstelle zuständige Überwachungsbehörde per Fax von den Ergebnissen zu unterrichten

und bei negativen Untersuchungsergebnissen die Freigabe der Sendung zu erteilen.

## **II. Andere Nebenprodukte als Häute von Tiere, bei denen das Ergebnis des BSE-Tests noch fehlt (Blut, Fette, Sonstiges)**

Auch Blut, Fett und andere Produkte können vor Vorliegen des Ergebnisses aus dem Betrieb verbracht werden.

Es gilt hier ebenfalls, dass die Sendung bis zum Vorliegen der Ergebnisse unter amtlicher Beobachtung steht und ein entsprechendes Begleitscheinverfahren anzuwenden ist.

## **III. SRM**

Aufstellung SRM:

<b>Material</b>	<b>Unter 12 Monate alt (alle Altersklassen)</b>	<b>Über 12 Monate alt</b>	<b>Über 24 Monate alt</b>
<b>Schädel</b> ohne Unterkiefer einschl. Hirn und Augen	-	X	X
<b>Rückenmark</b>	-	X	X
<b>Wirbelsäule</b> ohne Schwanzwirbel, Quer- und Dornfortsätze der Hals-, Brust- und Lendenwirbel, Crista sacralis mediana, Kreuzbeinflügel, <u>aber mit Spinalganglien</u>	-	-	X
<b>Tonsillen</b>	X	X	X
Darm von <b>Duodenum bis Rektum</b>	X	X	X
<b>Mesenterium</b>	X	X	X

Schafe und Ziegen

<b>Material</b>	<b>Alle Altersklassen</b>	<b>Über 12 Monate alt oder erster bleibender Schneidezahn durchgebrochen</b>
<b>Schädel</b> einschl. Hirn und Augen	-	X
<b>Rückenmark</b>	-	X
<b>Tonsillen</b>	-	X
<b>Milz</b>	X	X
<b>Ileum</b>	X	X

**Begleitschein Häute**

Name, Adresse, Fax, Tel. <b>Herkunftsbetrieb (HB)</b>	Name, Adresse, Fax, Tel. <b>Empfängerbetrieb (EB)</b> (Sammelstelle oder Gerberei)	Name, Adresse, Fax, Tel. <b>Zuständige Behörde Herkunftsbetrieb</b>	Name, Adresse, Fax, Tel. <b>Zuständige Behörde Empfängerbetrieb</b>																								
<p><b><u>Angaben zur Sendung</u></b></p> <p>Schlachtdatum: Gesamtzahl der Häute aus Tagesschlachtung:</p> <p>Reglementierte Häute:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>Anzahl</th> <th>Haut-Nr.</th> <th>Schlacht-Nr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>endgültig untauglich</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>vorläufig beschlagnahmt -weitergehende US (BU etc.)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>vorläufig beschlagnahmt -BSE-Testtiere</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Die örtlich zuständige Überwachungsbehörde des EB sowie der EB wurden vorab am..... über die Ankunft der Sendung informiert.</p> <p>..... Datum, Name in Druckbuchstaben, Unterschrift des Verantwortlichen der Überwachungsbehörde HB</p>			Anzahl	Haut-Nr.	Schlacht-Nr.	endgültig untauglich				vorläufig beschlagnahmt -weitergehende US (BU etc.)				vorläufig beschlagnahmt -BSE-Testtiere				<p><b><u>Ergebnismitteilung</u></b></p> <p><input type="checkbox"/> Für alle Untersuchungen liegen negative Ergebnisse vor. Die Beschlagnahmung der Häute wird aufgehoben.</p> <p><input type="checkbox"/> Für nachfolgende Tiere liegt ein positives Untersuchungsergebnis vor, folgende Kategorisierungen nach Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 sind vorzunehmen:</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th>Haut-Nr.:</th> <th>Schlacht-Nr.</th> <th>Kategorie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>weitergehende US (BU etc.)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>in der Regel K3 BSE-Testtiere</p> <p>K1 Für alle übrigen beschlagnahmten Häute des o.g. Schlachttages wird die Beschlagnahmung aufgehoben.</p> <p>Die örtlich zuständige Überwachungsbehörde des EB sowie der EB wurden am..... über das Ergebnis informiert.</p> <p>..... Datum, Name in Druckbuchstaben, Unterschrift des Verantwortlichen der Überwachungsbehörde HB</p>			Haut-Nr.:	Schlacht-Nr.	Kategorie	weitergehende US (BU etc.)			
	Anzahl	Haut-Nr.	Schlacht-Nr.																								
endgültig untauglich																											
vorläufig beschlagnahmt -weitergehende US (BU etc.)																											
vorläufig beschlagnahmt -BSE-Testtiere																											
	Haut-Nr.:	Schlacht-Nr.	Kategorie																								
weitergehende US (BU etc.)																											